

PATRIMOINE «La nourriture a perdu sa valeur»

M lematin.ch/suisse/nourriture-perdu-valeur/story/30088813



«L'alimentation doit entrer dans les plans de formation», déclare Carlo Petrini, fondateur de Slow Food. Image: Sebastien Anex

«Un gourmet qui pense seulement au plaisir de la table mais pas à l'environnement ni à la justice sociale est un gourmet stupide.» Il y a trente ans, l'Italien Carlo Petrini créait Slow Food. Aujourd'hui, sa philosophie basée sur la sauvegarde de la biodiversité et des petits producteurs a essaimé dans 170 pays.

Initialement construit autour du goût, le mouvement travaille désormais sur une culture alimentaire basée sur une union entre les citoyens, tous potentiellement coproducteurs de leur alimentation en respectant le travail des agriculteurs, en payant le prix juste des produits et en respectant l'environnement. De passage en Suisse à l'occasion des Goûts et Terroirs de Bulle, il a plaidé pour une alimentation bonne, propre et juste. Rencontre.

Dans un monde toujours plus mondialisé, pressé, où Monsanto détient des brevets sur des semences de légumes, Slow Food n'est-elle pas une utopie?

Je ne pense pas. Nous avons en effet une concentration de pouvoirs dans peu de mains dans le monde. Il n'y a pas que Monsanto. Il y a Nestlé, Danone, Bayer. Mais la réalité est que, dans le monde entier, 500 millions de petites entreprises familiales donnent la nourriture à 75% de l'humanité. Je pense qu'avant de réfléchir au pouvoir des multinationales, nous avons une multitude de personnes qui, dans chaque pays, sont la base de l'alimentation. C'est pour ça que je suis très heureux d'être en Suisse. Ici, il y a

une politique d'attention de la diversité. C'est un exemple. Ce matin, j'entendais qu'il y a une discussion politique de l'agriculture suisse qui voudrait entrer dans le marché européen. Moi, je dis que c'est le marché européen qui a besoin de la Suisse. Il doit comprendre comment la Suisse a respecté l'économie de montagne, comment elle a respecté les petits producteurs. Le marché européen, c'est idéal pour les grands producteurs, pour les grandes industries, pas pour les petits.

N'y a-t-il pas un paradoxe dans une société où les Goûts et Terroirs attirent 40'000 personnes et où on n'a jamais autant mangé de fast-food et de plats industriels?

C'est vrai. Mais, en même temps, si on regarde bien, l'économie du fast-food n'a pas gagné en Europe. Il y en a beaucoup, oui, mais ils ne sont pas significatifs. Et il ne faut pas oublier que la plupart de notre alimentation se fait à la maison, pas au restaurant. Je peux dire ça parce qu'en Italie comme en Suisse, il y a une tradition de cuisine familiale, d'attention des produits achetés au marché. Le problème des fast-foods existe, mais il est minoritaire.

Que pensez-vous de la communauté européenne qui a tellement de difficultés à s'entendre sur le glyphosate?

C'est le grand problème de la communauté. Elle veut être attentive à ceux qui ne veulent pas le glyphosate et à ceux qui le veulent. Alors elle choisit une voie intermédiaire, ce qui signifie qu'elle n'a pas choisi. Parce que si c'est mauvais, il faut l'interdire. S'il n'y a aucun danger, il faut l'autoriser. On ne peut pas dire oui pour cinq ans et ensuite non. Le vrai problème est que l'Union européenne n'est pas une vraie union.

Slow Food demande de payer le prix juste au producteur. Est-ce que cette philosophie est réservée à une élite?

On entend souvent cette accusation. L'idée que le peuple ne pourrait pas avoir accès à une alimentation de qualité. C'est complètement stupide. Dans le monde, il y a des riches et des pauvres. Et les riches comme les pauvres gaspillent de manière incroyable les denrées alimentaires. Si on diminue le gaspillage, c'est-à-dire des produits que l'on paie et que l'on jette, on peut payer le prix juste aux producteurs. Et également augmenter la qualité des aliments. Souvent je dis que la nourriture a perdu sa valeur, elle n'a plus qu'un prix.

La valeur, c'est une chose, le prix c'en est une autre. Souvent, on oublie les conséquences négatives d'un produit. Oui, j'ai payé ça bon marché. Mais le produit est mauvais. Alors je dois acheter des médicaments. Le produit détruit l'environnement, alors je dois payer pour sa reconstruction. Quand j'ai commencé à travailler en 1968, la nourriture correspondait à 30% du salaire. Aujourd'hui, on est à 12%. Je ne suis pas pour que la nourriture soit chère. Mais si on passe de 12 à 18%, c'est suffisant pour obtenir une bonne qualité. Alors dire qu'une bonne alimentation est réservée à une élite, c'est faux. C'est le premier message que doit faire passer Slow Food.

Je ne mange pas tous les jours du caviar. Je mange simplement. Mais j'ai la fierté de prendre des légumes chez le paysan pas loin de chez moi, qui pratique une méthode biologique. Et je m'en fous de payer 30 centimes de plus. Parce que je sais que le produit

est bon pour moi, pour la nature et pour ma communauté. Ça n'est pas élitiste de faire ça.

Que pensez des nouveaux modes d'alimentation comme la grande peur du gluten ou le véganisme par exemple?

Slow Food n'est pas une philosophie qui dit ce qu'il faut manger ou non. Nous pensons qu'il faut respecter les choix de chacun. Cela dit, si ces mouvements sont nés, c'est que la situation est devenue problématique au niveau de la santé, de l'environnement. Par exemple, je ne suis pas végétarien, je suis omnivore. Mais j'ai réduit aujourd'hui de 60% ma consommation de viande. Et je vais bien. Le plaisir n'est pas de manger beaucoup. C'est la modération, le vrai plaisir. Pour être en harmonie avec la nature, avec les personnes. Ma consommation de viande d'il y a cinq ans n'était tout simplement pas durable.

Il y a beaucoup d'enfants ce vendredi à Bulle. Quel est votre message pour cette jeunesse qui a entre les mains le futur de notre alimentation?

C'est plutôt un message aux institutions mais aussi aux parents. Il faut travailler pour que cette jeunesse ait droit à une vraie biodiversité. Il faut créer des jardins potagers dans les écoles, dans les villes, dans les villages, avec les jeunes de tous les âges. Ces dernières années, nous avons créé en Italie 1000 jardins potagers. C'est un excellent moyen d'expliquer les aliments, leur transformation.

Il faut éduquer les jeunes à avoir un bon rapport à la nourriture. Mais il faut aussi expliquer que c'est l'affaire de tous, pas seulement des femmes. Et l'éducation alimentaire doit entrer dans les plans de formation. C'est fondamental, fondamental. Pourquoi? Parce que l'alimentation c'est la géographie, l'histoire, les mathématiques, les sciences. (Le Matin)

Créé: 02.12.2017, 11h46

Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

OuiNon